

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. K., Sari, P. H dan Suada, I. K. 2017. Pengaruh Perendaman Infusa Daun Salam terhadap Kualitas dan Daya Tahan Daging Babi. *Buletin Veterine Udayana*. Vol. 9 No. 1: 34-41
- Anonim. 2020. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2020*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian RI.
- Arhiono, H. N. P., Suada, I. K., dan Budiasa, K. 2018. Pengaruh Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler pada Suhu Ruang. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, Vol. 7, No. 6.: 664-674.
- Asrianto, A. 2016 Nilai Gizi dan Kandungan Kolesterol Daging Kambing Lokal Jantan yang Diberi Pakan Berbasis Kulit Buah Kakao Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Mataram
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Cahyani, G. 2019. Pengaruh dan Konsentrasi dan lama Perendaman Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Mutu Daging Sapi (*Bos primigenius taurus*) Pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Industri pertanian Sumbawa Besar. Universitas Teknologi Sumbawa.
- Cushnie, T. P. T. and Lamb, A. J. 2011. Recent Advances in Understanding The Antibacterial Properties of Flavonoids. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 38(2): 99-107.
- Deni, A. 2020. Kualitas Kimia dan Fisik Daging Ayam Broiler Yang Direndam Dalam Jus Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Dengan Konsentrasi Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Riau. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Dewanti, S dan Wahyudi M. T. 2011. Uji aktivitas antimikroba infusum daun salam (*Folia syzygium polyanthum* Wight) terhadap pertumbuhan bakteri *escherichia coli* secara *in-vitro*. *Jurnal Medika Planta* 1(4): 78-81.
- Isika, D., 2009. Pemanfaatan Enzim Bromelain pada Limbah Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.) dalam Pengempukan Daging. *Laporan Penelitian*. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Lingkungan Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Imam, K., E. Purbowati. dan R. Adiwintarti. 2013. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang Jantan yang Diberi Pakan dengan Kualitas Berbeda. *Animal Agriculture Journal* 2 (4) : 23 – 30.

- Komariah, S. Rahayu dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem Yang Berbeda. *Buletin Peternakan* Vol. 33(3): 183-189
- Kurniawan, R. F. 2014. *Rahasia Terbaru Kedahsyatan Terapi Enzim*. (I. Permatasari, Ed.). Healthy Books
- Kusumaningrum A, Widyaningrum P dan Mubarok I. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36(1): 14-19.
- Kurniawan, S. Lestari, Siti Hanggita R. J. 2012. Hidrolisis Protein Tinta Cumi – cumi (*loligo Sp*) dengan enzim papain. *Jurnal Fishtech*. Vol. 1 (1): 41 – 45
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging* Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta (ID)
- Mahardianti, M. 2014. Uji Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Zat Penolak Alami Bagi Kecoa Amerika (*Periplaneta Americana*) Dewasa. *Skripsi*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurwantoro, Bintoro, V. P., Legowo, A. M., Purnomoadi, A., Ambara, L. D., Prokoso, A. dan Mulyani, S. 2012. Nilai pH, Kadar Air, dan Total *Escherchia coli* Daging Sapi yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(2): 20-22.
- Nurwanto dan Mulyani, S. 2003. *Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nugraha, K. A. 2018. Kualitas Kimia Daging Yang Di Curing Dengan Pasta Kunyit. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nurullasmini. 2012. *Pelayuan daging*. <http://nurullasmini.wordpress.com/2012/04/08/44> diakses pada 21 agustus 2018.
- Novira, P. P., dan Febrina, E. 2018. Review Artikel: Tinjauan Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp). *Jurnal Farmaka*. Vol. 16, No. 2, Hal 288-297.
- Prasetyo, H, Padaga, M. C dan Sawitri, M. E. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 1-8.

- Paramita, N. M .D. P., Suada, I. K., dan Budiasa, K. 2018. Daya Tahan Daging Kambing yang Diberikan Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) pada Suhu Ruang. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, Vol. 7, No. 6: 717-727.
- Prabowo, L. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombarang (*Nicolaia speciosa horan*) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rohman, F. R. 2015. Pengaruh dosis dan lama perendaman ekstrak nanas (*Ananas comosus* L. merr) terhadap kualitas fisik daging dada ayam petelur afkir. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Purworejo. *Jurnal*. Volume 4 Nomor 1 Maret 2015.
- Sahputra, N. W. 2015. Daya Simpan Ikan Bandeng yang Diawetkan Menggunakan Pengawet Alami Kombinasi Daun Salam (*Eugenia polyantha*, Weight.) dan Garam. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, S. H., Septinova, S., dan Santosa, P. E. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Pengawet terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, Vol 1(3), Hal 10-15.
- Sianturi, S. J. 2015. Kualitas Fisik, Kimia dan Histologi Daging Kambing Kacang dan Domba Garut Yang Diberikan Pakan Berbasis Sorgum. *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol. 6 No. 1, 23 – 27
- Suada, I. K., Purnama, D. I. D., Agustina, K. K. 2018. Infusa Daun Salam Mempertahankan Kualitas dan Daya Tahan Daging Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, Vol.10 No. 1,; 100-109.
- Sunarlim R, dan S. Usmiati. 2009. *Karakteristik Daging Kambing Dengan Perendaman Enzim Papain*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Sunarlim, R. 2009. *Karakteristik Daging Kambing dengan Perendaman Enzim Papain (The Characteristic Of Goat Meat Soaked In Papain)*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan.
- Susilawati, Made. 2015. *Rancangan Percobaan*. Fakultas MIPA. Universitas Udayana.

- Suharti, S., Banowati, A., Hermana, W dan Wiryawan, K. G. 2008. Komposisi dan kandungan kolesterol karkas ayam broiler diare yang diberi tepung daun salam (*Syzygium polyanthum* Wight) dalam ransum. JPeternakan. 31(2):138-145.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging 4th Edition*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Varma, N. (2016). *Phytoconstituents and their mode of extractions: An overview*. Res. J. Chem. Environ. Sci. 4(2): 8-15.
- Warsito, H. dan Rindiani. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar (I)*. Nuha Medika. Yogyakarta.